



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPSESİ BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı kuş üzümü
- 4 adet yufka
- 250 gram kıyma
- Yeteri kadar tuz
- Sos için:
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta

Kuş üzümünü ayıklayıp ılık suda bekletin. Kıyma ve margarini tencereye koyun. Kıyma suyunu bırakıp çekince küp küp doğradığınız soğanları, karabiber ve tuzu ilave edip kavurun. Suyunu süzdüğünüz kuş üzümünü de ilave edip ateşten alın.

Tepsiyi yağlayıp 1 adet yufkayı serin. Yufkayı tepsinin kenarından sarkıtın. Yumurta, sıvı yağ, süt ve yoğurdu çırpın. Hazırladığınız sostan sürün, ikinci yufkayı üzerine yaydıktan sonra üstüne kıymayı koyun. Üçüncü yufkayı da üzerine yayıp yine aynı sostan sürün. Dördüncü yufkayı da koyduktan sonra bütün sosu üzerine gezdirin.

Kenardan sarkan yufkaları içe doğru katlayın.

Hazırladığınız böreği 1 saat dinlendirin. 175 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin.

